

## Temperaturas de Cocción

Utilice un termómetro para verificar la temperatura de cocción interna de los alimentos.  
Prevenga el crecimiento de gérmenes cocinando los alimentos adecuadamente.

<b>Aves</b> Pollo, pavo, pato, guinea y gansos o aves de caza como el faisán, perdiz o codorniz.	<b>165°F</b>
<b>Pescados, carnes, aves, pastas y alimentos rellenos</b> Carne cruda y rellena, o alimentos rellenos con carne cruda.	<b>165°F</b>
<b>Carnes molidas, pescados y animales de caza</b> Carne molida, puerco o cerdo molido, chorizos, carnes inyectadas y hamburguesas.	<b>155°F</b>
<b>Carne</b> La carne vacuna (res), cerdo, ovejas, cabras y otros animales.	<b>145°F</b>
<b>Mariscos</b> Peces de agua dulce y salada, moluscos y crustáceos.	<b>145°F</b>
<b>Huevos</b> Huevos para servicio inmediato.  Huevos para mantener calientes.	<b>145°F</b>  <b>155°F</b>
<b>Alimentos Procesados Comercialmente - Alimentos listos para comer</b> Los alimentos que han sido cocinados y luego envasados por una facilidad procesadora de comida deben cocinarse a una temperatura apropiada.	<b>135°F</b>
<b>Alimentos procedentes de plantas, que deben mantenerse calientes</b> Arroz, fideos y verduras cocinadas para mantenerse calientes.	<b>135°F</b>
<b>Calentar las sobras</b> Aquellos alimentos que han sido cocinados previamente y enfriados adecuadamente, deben ser calentados a 165°F en 2 horas.	<b>165°F</b>

Todas estas temperaturas deben mantenerse por al menos 15 segundos.  
Monitoreé la temperatura de cocción de los alimentos para asegurarse de que estos se han cocinado completamente.

